Medidor de Compuestos Polares

PCT 120

Datos Técnicos

TD251. Fecha: Nov 1999
Nueva edición
IdS. Pag.1/2

Introducción:

Aceites y grasas se degradan durante el proceso de fritura. Esta degradación se caracteriza por la modificación de los triglicéridos que son los principales componentes de una grasa. Los diferentes subproductos que se forman durante este proceso se agrupan bajo el nombre genérico de "Compuestos polares". El límite admitido por la ley para estos compuestos polares en el aceite es de un 25%. El Medidor de Compuestos Polares PCT 120 le permite administrar los aceites y grasas que están usando para freir de acuerdo con la legislación.

Descripción del Producto:

El medidor PCT 120 se compone de una unidad calentadora y un tubo de aluminio con 5 tiras.

La unidad controlada por un microprocesador se usa para mantener la muestra de aceite a una temperatura constante de 171 ºC durante 35 minutos y activar la tiras blancas de PET con punto azul.

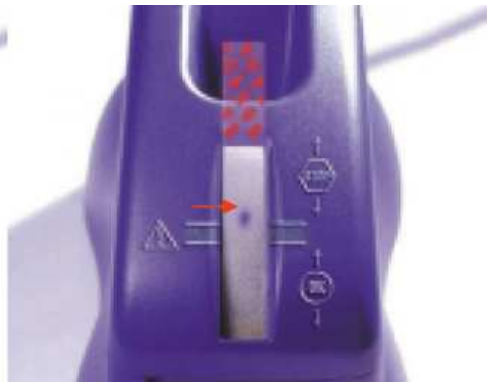
Las tiras 3M PCT 120 están hechas de una hoja de PET con un recubrimiento de gel de sílice y llevan en la parte inferior de la tira un punto con un colorante especial. El desplazamiento de dicho punto es directamente proporcional a la cantidad de compuestos polares. Cuando el test ha terminado, la parte superior del punto azul indica el nivel de degradación del aceite. La lectura de la degradación se realiza colocando la tira de PET en la escala situada en la tapa de la unidad.

El Medidor 3M PCT 120 puede ser usado con cualquier tipo de aceite (vegetal, animal o mezcla) y cualquier tipo de alimento a freir. Se tiene que tomar la muestra del aceite cuando éste está líquido, a cualquier temperatura. La Unidad Medidora 3M PCT 120 calentará y mantendrá el aceite a la temperatura adecuada para llevar a cabo el test.

Interpretación del resultado

Aceite en buen estado

Se recomienda cambiar el aceite



Desechar el aceite

3M Commercial Care Laboratory Europe
1, rue G. Couturier BP324
F-92506 Rueil-Malmaison Cedex

Hiperlimpieza® www.hiperlimpieza.es Centralita 902107568

Medidor de Compuestos Polares PCT120

Instrucciones de uso:

Colocar una tira en el receptáculo metalico de la unidad con el logo de 3M en posición legible, tomar la muestra de aceite y verterla a través del conducto, presionar el botón de encendido. Cuando el botón verde parpadea el test ha finalizado. Leer el resultando usando la escala grabada en relieve en la tapa.

Tests:

- *Manejo sencillo*: No es necesario entrenamiento. (Referirse al manual de usuario)
- *Sin posibilidad de malinterpretación de los resultados*: Una vez que la parte superior del punto azul alcanza o sobrepasa las líneas del límite hay que desechar el aceite.
- *Higiénico*: No hay riesgo de contaminación del aceite de la freidora.
- *Preciso*: Permite desechar el aceite de acuerdo con lo que exige la legislación y mantener un alto nivel de la calidad de los alimentos fritos.
- *Seguridad*: Le ayuda a satisfacer la legislación local y a implementar la ARCPC.

Almacenamiento:
Mantener las tiras en sus tubos de aluminio cerrados, a temperatura ambiente y fuera del alcance de la luz.

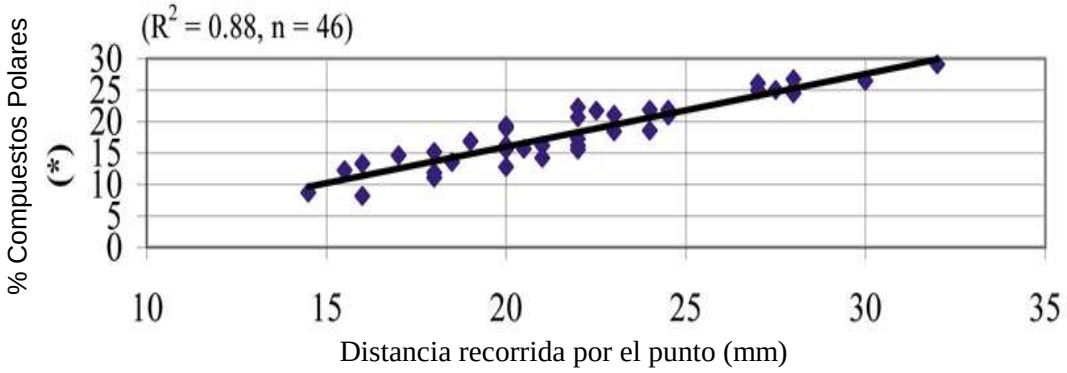
Vida de las tiras:
No tienen caducidad.

Presentación:
Kit: 1 Unidad Calentadora + 1 tubo de 5 tiras + 1 cuchara dosificadora

Tiras: 20 tiras/tubo
20 tubos / caja.

Origen:
Unidad calentadora y tiras fabricadas en la UE.

Correlación entre el método 3M PCT 120 y el % de Compuestos Polares medido vía método ISO 8420, para diferentes aceites de fritura



(*) Medición realizada por un laboratorio independiente

3M Commercial Care Laboratory Europe
1, rue G. Couturier BP324
F-92506 Rueil-Malmaison Cedex

Hiperlimpieza® www.hiperlimpieza.es Centralita 902107568